MIESIĘCZNIK ILUSTROWANY



Gazeta dla Kobiet

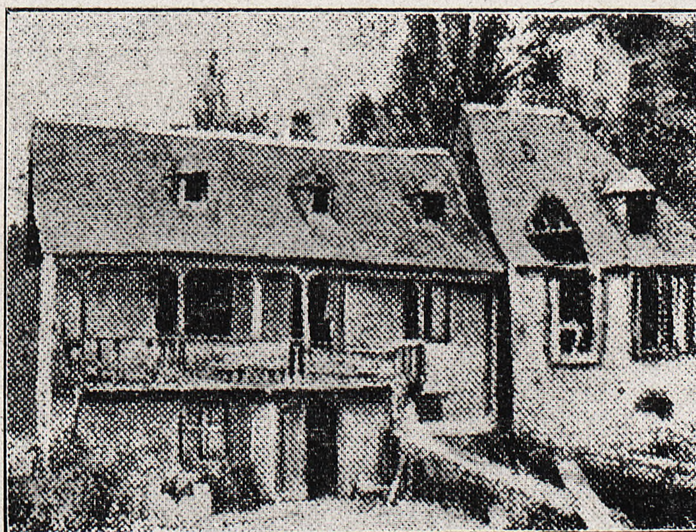
Rok XXVI | Poznań, luty 1934 r. | Nr. 2

NOWA ŚWIĘTA

W czwartek 11 lutego 1858 krótko po godzinie jedenastej rano Bernadeta Soubirous, 14-letnia córka biednego młynarza z miasteczka Lourdes, wybrała się wraz z swą siostrą Marją i przyjaciółką Joasią po suche drzewo na opał do domu.

Z sześciu młynów stojących pośród łąk wzdłuż rzeki Gawy, czy wzdłuż potoczków do niej wpadających, młyn rodziny Soubirous był najbiedniejszy, mieszkanko więcej niż skromne, prawie nędzne. To też suche gałązki zbierane przez dzieci stanowiły dużą pomoc w gospodarstwie domowem.

Dzień był zimny, mglisty, lecz bez wiatru. Bernadeta kaszlała tego dnia — więc matka nawróciła ją z drogi, przykazując wziąć szal na głowę i pończochy w grube saboty. Towarzyszki jej wyprzedziły ją trochę. Pod skałą masabielską, która wznosiła się w bliskości rzeki, pod grotą, która wgłębieniem swem przypominała niszę kościelną — ujrzały dziewczynki dużo suszek, naniesionych przez wiatr dobrotliwy. Z radością stwierdziły, że cały zapas uzbierają w jednej chwili. Dzielił je od groty tylko kanał sąsiedniego młyna, którego wody tego dnia jednak z powodu naprawy młyna były zatrzymane. Zdjęły szybko saboty, i boso przeszły przez płytką wodę. Bernadeta, mając pończochy, zatrzymała się dłużej, gdy wtem wydało się jej, że słyszy szum wiatru. Zdziwiona skądby to pochodzić mogło, podniosła oczy i natychmiast padła na kolana. W głębi groty stała jaśniejąca postać niewieścia w białej sukni, przepasana niebieską szarfą, której końce spływały aż do stóp!



Młyn rodziny Soubirous, w którym dnia 7. I. 1844 urodziła się Bernadeta.

W złożonych rękach trzymała różaniec i przesuwała białe grona przez smukłe palce. Bernadeta bezwiednie wyjęła swój różaniec i chciała zacząć go odmawiać, lecz nie mogła podnieść ręki do czoła. Uśmiechnęła się Biała Pani i przeżegnała się. Wtenczas i Bernadeta uczyniła to samo i odmówiła różaniec — ulubioną swą modlitwę — jedyną zresztą, jaką się posługiwała, gdyż nie umiała czytać. Zjawisko trwało przez cały czas odmawiania różańca.

Towarzyszki jej nic nie zauważyły. Opowiedziała im o widzeniu, opowiedziała też po powrocie matce, która niezadowolona była z jej „przywidzeń", jak się wyraziła. „Niemądra jesteś" — mówiła — „zdawało ci się i teraz tylko śmiać się z nas będą".

Pragnienie ujrzenia cudnej Pani ponownie było w dziecku jednak bardzo silne. To też w kilka dni później wybrała się do groty ze swemi koleżankami. Klęcząc odmawiały różaniec, gdy Bernadetka zawołała z radością: „Widzę, ją, widzę!" Dziewczynki podsunęły jej wodę święconą, by według umowy pokropiła zjawisko, mówiąc: „jeżeli jesteś od Boga, zbliż się do mnie". Pani podeszła do dziecka, które dalej różaniec odmawiało.

Dziwne te wieści — przez usta dzieci — i towarzyszy Bernadetki rozeszły się po Lourdes i okolicy. Dziewczynka stała się przedmiotem wielkiego zainteresowania. Na pytania proboszcza i władz odpowiadała zawsze w tych samych wyrazach, prostych, ścisłych, bez żadnych odmian. **W pokorze swej na chwilę nie wyobrażała sobie, że jest nadzwyczajną istotą,** przekonana była, że ma o tyle znaczenie o ile powtarza wiernie to, co słyszała i widziała. I tak czyniła przez cały czas objawień, przez cały czas swego pobytu w Lourdes.

Intencja modlitwy Ojca św. na luty

„Abyśmy miłowali Boga jako Ojca naszego a bliźnich jako braci naszych.“

Oto społeczne przykazanie, które nam pozostawił Chrystus Pan. Społeczne, ponieważ wszyscy mamy Boga miłować sercem całem a bliźnich jako nas samych. A jakże mało o tem wielkiem przykazaniu pamiętamy i myślimy. Trudy i znoje życia codziennego zakrywają nam Boga — obok Niego a nawet ponad Niego stawiamy sprawy doczesne — a w bliźnich jak często każą widzieć nieprzyjaciela. Stąd takie trudne jest życie i nasze współżycie z ludźmi.

Bóg na nas czeka i pragnie naszej miłości. Zwracajmy się więc często do niego. Kochajmy Go jako naszego Ojca. W niepowodzeniach i przeciwnościach do Niego zwracajmy się o radę i pomoc. Z dziecięcą ufnością polecajmy Mu nasze bóle i krzyże a w chwilach powodzenia i radości dziękujmy jako Ojcu najlepszemu.

Matka Najświętsza nawet w największej boleści, gdy pod krzyżem stała, ofiarowała wszystko Bogu w wielkiej ku Niemu miłości i poddaniu się woli Jego.

I my pojmujmy tak naszą miłość względem Boga a wówczas nie trudno będzie nam zrozumieć i w czyn wprowadzić i to drugie przykazanie: miłujcie bliźnich jako samych siebie. Nie może być bowiem prawdziwej miłości Bożej bez miłości bliźniego. Wprowadzić ją musimy w życie nasze i nadać jej więcej mocy i ciepła.

Pomyślmy, o ile życie byłoby znośniejsze, gdybyśmy umieli przebaczać a za wyświadczone przysługi dziękować. O ile byłoby w życiu weselej i pogodniej, gdybyśmy ducha prawdziwej miłości wprowadzili w domach rodzin naszych, naszych sąsiadów, w kole znajomych, w warsztatach pracy.

Módlmy się więc w tym miesiącu o łaskę miłości: miłości gorącej Boga i miłości bliźnich naszych.

Gdy dnia 25 marca „Pani“ na trzykrotne jej zapytanie: — kim jesteś? odpowiedziała: „Jestem Niepokalane Poczęcie“, dziewczynka, która nigdy przedtem słów nie słyszała, powtarzała je pilnie przez całą drogę powrotną, by móc je wiernie zanieść swemu proboszczowi.

Osiemnaście razy ukazała się Najświętsza Panna małej pastereczce owiec, która wiedziona niepojętą mocą, przychodziła do groty, mimo lęku przed obecnością tłumów, które coraz to liczniej schodziły się do tajemniczego miejsca. Pragnęłaby tak chętnie uwolnić się od pytań i natarczywości ludzi, lecz ma przekonanie, że jest to jej obowiązkiem przekazać słowa i powtórzyć życzenia świętego Zjawiska. Więc czyni to z równą zawsze prostotą i dokładnością. Już podczas pierwszych odwiedzin groty odzyskał wzrok pewien kamieniarz z Lourdes, skaleczony w oko podczas pracy w kamieniołomach. Umierający chłopczyk został przywrócony do życia po obmyciu wodą wytrysłą z pod groty na rozkaz cudownej Pani.

Władze tak kościelne jak świeckie odnosiły się do owych zjawisk z wielką ostrożnością. Ówczesny proboszcz z Lourdes z dużą surowością badał dziewczynkę, a policja chciała uwięzić Bernadetkę, jako sprawczynię rozruchów i zbiegowisk. Specjalna komisja episkopalna badała dziewczynkę, świadków, cuda i źródełko.

A Bernadeta tymczasem tęskni do samotności. Czy mogło coś zadowolnić na ziemi młodą dziewczynę, która widziała uśmiech Najświętszej Panny, słyszała Jej głos? **Przekonana, że spełniła, co do niej należało, pragnie wstąpić do klasztoru.** Gdy jej pozwolono odjechać do Nevers, była bardzo uradowana, lecz zawsze pełna pokory. Wiedziała ona, że nie zapewni jej nieba wielka łaska, której dostąpiła, **w stanie zakonnym chciała udoskonalić się — uświęcić.**

Przełożona zakładu nie okazała jej szczególnej radości, gdy przyjmowała tak wyjątkową postulantkę. Nie chciała zapewne zmącić wielkiej i ślicznej prostoty Bernadety, która radosną swobodę dziecka zachowała nadal. Wesoła zazwyczaj — poważna, gdy było trzeba, zaniepokojona, gdy zdawało się, że komuś przykrość sprawiła, była bardzo pracowitą i w każdą pracę, w każde zajęcie kładła całe serce, całą siebie. Najszczęśliwsza była w samotności modlitwy, gotowa ją jednak była przerwać każdej chwili, by przysłużyć się której z towarzyszek. **Strzegła się bardzo obmowy.** Poczucie „małości“ zatrzymała do końca. Gdy mówiono jej, że fotografję jej sprzedają w Lourdes po dwa grosze, odrzekła: **„bardzo słusznie, nie jestem więcej warta“.**

„Uczynię cię szczęśliwą, lecz nie na ziemi, tylko w wieczności“, — obiecała jej Najświętsza Panienka podczas jednego z pierwszych objawień. Cierpiała dużo ta mała i prosta pasterka z łąk pirenejskich. Męczyła ją ciężka astma i różne dolegliwości cielesne, a więcej jeszcze cierpiała wewnętrznie. „To jest okropne“, mawiała nieraz do swego otoczenia w klasztorze. Któż wie, jakiemi pokusami dręczył ją szatan, kto wie, czy mimo całej słodyczy życia zakonnego, które sama sobie wszakże wybrała — nie tęskniła do swego dawnego, prostego zajęcia i swobody wśród rodzinnych gór?... Gdy cierpienia się wzmagały, nie chciała pociechy. Prosiła, by modlono się dla niej o siły i cierpliwość. Zmarła 16 kwietnia 1879 r. z ukochaną modlitwą na ustach: „Święta Marjo, Matko Boża, módl się za nami grzesznymi“.

W dniu 8 grudnia ubiegłego roku, w którym upływało 75 lat od pierwszego objawienia się Matki Najświętszej w Lourdes, została ogłoszona świętą Bernadeta Soubirous.

Dzień, poświęcony uczczeniu dogmatu Niepokalanego Poczęcia wybrano na dzień kanonizacji tej, której Najświętsza Panna sama obwieściła:

„Jestem Niepokalane Poczęcie“.

Głęboko pokorna, ujmująco prosta, doskonale czysta, a tak dziecięco i zupełnie ufna i poddana Matce Bożej — nowa święta podnosi to, czem świat pogardza: życie ukryte, życie pokorne, wyrzeczenie się siebie.

Uroczystość ku czci św. Bernadety została wyznaczona na dzień **16 kwietnia** — dzień jej śmierci — dzień narodzin — do życia wiecznego.

DOBRA NAUCZKA

Andrzej Mieloch niedbałym był gospodarzem. Zamiast pilnować domu i obejścia, całemi dniami przesiadywał w karczmie. Żona jego dobra i pracowita kobieta wytężała wszystkie siły, aby zastąpić męża przy pracy, ale pana domu nikt zastąpić nie może, więc robota w polu leżała odłogiem, a biedna pani Małgorzata martwiła się, widząc, jak powoli marnieje gospodarstwo, które jako wiano od rodziców swych otrzymała. Prośby i błagania biednej kobiety pozostawały niewysłuchane.

— Wszystkie roboty mają już sąsiedzi w polu ukończone, a u nas ledwie zaczęte. Czyż nie wstydzisz się sąsiadów, Andrzeju?

Andrzej wstydził się naprawdę, ale już po kilku godzinach zapomniał o przyrzeczeniach dawanych żonie i dążył do karczmy.

— Przecież ty przepijesz wszystko. Cóż się stanie z nami. Chyba pójdę żebrać z dziećmi.

— Zaraz żebrać. Starczyło dotychczas, to i starczy nadal, a dzieci już nie takie malutkie, dadzą sobie radę niedługo.

— Andrzeju, miejże Boga w sercu!

— Daj mi już raz wreszcie spokój — krzyknął czuły małżonek i poszedł, jak zawsze na pociechę do karczmy.



...przez tyle lat starczyło dla ciebie, to też musi jeszcze dla mnie starczyć.

Nieszczęśliwa kobieta gorącemi zalała się łzami. Przedwczoraj mąż sprzedał już drugą krowę za marne pieniądze — jak pijaństwo nie ustanie, to za drugą pójdzie niebawem trzecia i reszta inwentarza, a co potem się stanie?

Długo siedziała Małgorzata w smutnych pogrążona rozmyślaniach, wreszcie myśl jakaś szczęśliwa zaświtała jej w głowie, gdyż uśmiechnęła się radośnie. Widocznie ułożyła jakiś plan zapomocą którego zdoła powstrzymać męża na pochyłej drodze.

Andrzej Mieloch siedział starym zwyczajem w karczmie, w towarzystwie kilku takich jak i on mądrali. Mędrkowali głośno wymyślając na ciężkie czasy, na kryzys, na swe małżonki.

Nagle otworzyły się drzwi i do karczmy weszła pani Małgorzata. Wesoła była i uśmiechnięta, ubrana w najlepszy przyodziewek, usiadła obok swego małżonka za stołem i zawołała głośno:

— Proszę o szklankę piwa! — a zwracając się do Andrzeja dodała: — tak się dziś spracowałam, że mi się na ochłodę piwko przyda.

Andrzej Mieloch osłupiał. Patrzał na żonę z takiem zdziwieniem, jakby własnym niedowierzał oczom.

— No, Andrzeju, czemu tak milczysz, przyszłam przy tobie odpocząć i nieco się rozweselić. Sprzykrzyło mnie się ciągle siedzieć samej w chacie. Pracuję i pracuję i nic nie mam z życia. Pomyślałam sobie, *że moje miejsce jest przy tobie.* B ę d ę c i t e r a z w i e r n ą t o w a r z y s z k ą p r z y p r a c y i p r z y z a b a w i e. Panie karczmarzu, proszę o dobrą kolację i pół butelki słodkiego likieru. Jak używać to używać!

Towarzysze Andrzeja siedzieli z pootwieranemi ustami, nie mając odwagi przemówić ani słowa — nikt też z obecnych nie zauważył, jak Małgorzata zręcznie wylewała wódkę pod stół, wypijając tylko ostatnie krople z kieliszka.

Karczmarz przyniósł kawał pieczeni i jajecznicę z kiełbasą. Małgorzata zjadła wszystko do ostatniego kęska.

— Proszę o szklankę piwa zawołała!

— Co to ma znaczyć? — zapytał wkońcu Andrzej — czyś ty oszalała, kobieto?

— Dlaczego miałam oszaleć?

— Jesz i pijesz, a przecież to tyle kosztuje!

— Co tam, przez tyle lat starczyło dla ciebie, to teraz musi jeszcze dla mnie starczyć. Gospodarstwo nasze i tak licho weźmie — a czy kilka tygodni wcześniej czy później, to już obojętnie.

Towarzysze Andrzeja poczęli się głośno śmiać, a Mieloch nie wiedział co ze sobą ze wstydu robić. Zapłacił karczmarzowi i wziąwszy żonę pod rękę wyszedł z karczmy.

— Dałaś mi dobrą nauczkę — rzekł, gdy szli do domu — ale trudno, zasłużyłem na nią. Przyrzekam ci jednak, że stanę się naprawdę innym człowiekiem teraz. Nie będziesz miała powodu do narzekania na mnie!

I dotrzymał słowa.

Po kilku latach ciężkiej i mozolnej pracy nie pozostało na gospodarstwie ani grosza długu, a wszyscy sąsiedzi szanowali go i lubili. Nikt go już w karczmie nie widział, nawet niedziele spędzał razem z żoną i dziećmi w domu.

A wszystko było dziełem mądrej i odważnej kobiety.

W pośmiertnym hołdzie

Nie wielu ludzi w Poznaniu znało osobiście **ś. p. Józefę Adamską.** Wszak dożywszy poważnego wieku 90 lat z każdym rokiem traciła znajomych. A jednak w dniu pogrzebu, który się odbył w pierwsze święto Bożego Narodzenia zaroiło się na cmentarzu farnym od osób, które chciały oddać ostatnią przysługę i hołd tej prawdziwie mężnej niewieście. Ukryte życie najlepszej matki znalazło uznanie już tu na ziemi.



Tak, ukryte to było życie. Pozornie tak skromne, oddane prawie wyłącznie rodzinie. Ale jak wielkie poniesionemi ofiarami! Być matką siedmiorga dzieci, z których troje umiera na zakaźną chorobę w przeciągu dwóch tygodni, a jeden syn rok później, wychować resztę w skromnych warunkach rodziny drożnika, przerzucanego za polskość w obce strony, dać tym synom takie podstawy, że jeden z nich jest biskupem śląskim, drugi kanonikiem farnym w Poznaniu, a trzeci docentem Uniwersytetu Poznańskiego — to zaiste dzieło życia nielada. Dzieło, oparte na fundamencie żywej, głębokiej wiary — wykute w twardej niedoli, — pełnej trudów, poświęceń i ofiar.

Kto bliżej poznał ś. p. matkę J. E. Ks. Biskupa Adamskiego, ten musiał podziwiać przedewszystkiem dostojną, ale i radosną powagę, która biła z każdego jej spojrzenia, słowa i ruchu. Ta rownowaga ducha, zdobyta w długiej walce życiowej, sprawiała, że Zmarła aż do końca życia była ośrodkiem rodziny, gdzie każdy znajdował poradę w rozterce, słowo ukojenia, chwilę prawdziwego wytchnienia. Oddana całem sercem rodzinie, nie znała ustępstw w sprawach zasadniczych. Niech o tem świadczy chociażby jeden drobny szczegół. Benjaminek rodziny zbił sobie palec. Przychodzi do babci, o której wiedział, że bardzo go kocha. Krzyczy z bólu i spodziewa się współczucia. Tymczasem słyszy energiczne słowa: Czego płaczesz? Odpowiada: Bo boli. — Zamiast pociechy rozlega się twardo: I cóż, że boli! — Chłopak osłupiał i przestał grymasić.

Ten szczegół warto było przytoczyć, bo na grobowcu Zmarłej słusznie możnaby wyryć jako jej hasło życiowe: I cóż, że boli?! Ciężkie przejścia życiowe przyjmowane z prawdziwie chrześcijańską pokorą sprawiły, że była wzorem polskiej matrony i że z radosnym uśmiechem przeszła w lepszy świat po wiekuistą nagrodę. N. o. w p.

---

29. grudnia ubiegło roku w Mysłowicach tłumy ludzi wraz z licznem duchowieństwem odprowadzały na miejsce wiecznego spoczynku **ś. p. Marję Hlondową.** Tak jak ś. p. Józefa Adamska tak i matka J. Em. Ks. Kardynała Prymasa nie wielu ludziom osobiście była znaną. I jej oddawano przysługę pośmiertną w hołdzie za dzieło życia, najpiękniejsze dzieło każdej matki chrześcijańskiej — ofiarne i pełne trudu i poświęcenia — najlepsze wychowanie dzieci.

Oto garść szczegółów z jej ukrytego, a niecodziennego życia. W ubiegłym roku, gdy korespondent naszej gazety odwiedził ją w małym białym domku w Słupnej, gdy wstawała po ciężkiej chorobie, na życzenie polepszenia zdrowia odpowiedziała: „Wszystko jest w ręku Wszechmocnego Boga". W krótkiem tem zdaniu umieściła swe wyznanie wiary, podstawę i oparcie całego swego życia. Mąż jej był skromnym pracownikiem kolejowym, pensję otrzymywał niewielką, a dzieci było dwanaścioro. Niemożliwem było z szczupłego tego dochodu liczną gromadkę nietylko używić, ale i wykształcić. By móc to przeprowadzić, pracowała od wczesnego rana do późnego wieczora około roli, gospodarstwa domowego, a noc ciemna widziała ją często pochyloną nad szyciem i sporządzaniem. Była to praca ponad siły, „ale wtedy" — zapewniała ona — „czułam się nadzwyczaj zdrową i żadna praca nie była mi ciężką". Nie tyle bowiem praca szarpie siły i zdrowie, co troski i niepokój, a nie znała ich „niewiasta mężna", która wszystkie swe troski poruczyła woli Bożej. Z poddaniem się tym zarządzeniom Boskim przyjęła śmierć trojga dzieci, które odeszły od niej w młodym wieku. Pozostałym oddała się z największem poświęceniem i miłością. Aż dziw, skąd brała czas i spokój, by przy tak rozlicznych zajęciach móc oddziaływać na dzieci tak, że synowie z największą wdzięcznością jej wpływowi przypisywali wszystkie zalety serca i umysłu, które ich wyniosły do wielkich godności. J. Em. Ks. Kardynał Prymas składa jej najpiękniejsze świadectwo w liście pisanym swego czasu, gdy został powołany do kollegjum kardynalskiego: *„Tyś, Droga Matko, umiejętniej od wielu uczonych pedagogów założyła w duszach swych dzieci fundament życiowy oparty silnie o wiarę i prawo Boże... Otwarłaś przed nami szeroko drogę do szczęścia, boś nas wychowała nie do pieszczot i wygód, lecz do hartu i pracy i nauczyłaś nas kochać obowiązek, a powinność spełniać poważnie i ochoczo."* Czyż mogli w życiu postępować inaczej ci, którzy patrzeli dzień przy dniu na matkę „kochającą obowiązek, a powinność spełniającą poważnie i ochoczo". Więcej nawet niż powinność, bo już prawie bohaterstwo.



W Słupnej znajduje się słynny „trójkąt", to jest miejsce, gdzie zbiegały się granice trzech państw zaborczych: austrjackiego, niemieckiego i rosyjskiego. Dziś jedna w tem miejscu Polska. Nad zgnębieniem pychy zaborców pracowali synowie dostojnej Zmarłej. Dr. Jan Hlond, szambelan papieski, był polskim komisarzem plebiscytowym na powiat bytomski, gdy się rozgrywały polityczne losy Śląska. Najmłodszy z synów brał czynny udział w śląskiem powstaniu.

Czterech synów oddała ś. p. Marja Hlondowa na służbę Bogu. Najstarszy zmarł, będąc już po 25 letnim jubileuszu kapłaństwa. Ks. Kardynał Prymas osięgnął godność najwyższego kapłana w kraju, trzeci jest ks. dyrektorem zakładu Salezjanów w Przemyślu. Najmłodszy, kształcący się początkowo na inżyniera, wyjechał przed laty do Hiszpanji, skąd przed siedmiu laty wrócił... braciszkiem. Przebywa obecnie w zakładzie Salezjanów w Łodzi. Dr. Jan Hlond jest lekarzem w Katowicach. Cztery córki są wszystkie zamężne.

„Dziwią się często ludzie — tak mówiła ś. p. Zmarła — że nie mieszkam w bogatej willi. Naco mi willa?... Spędziłam 36 lat w tym domku i dobrze mi tu było i naco mi przed śmiercią willa i wspaniałości?" Szczęśliwa czuła się w skromnej, białej chatce, która znała jej lata pracy i znoju, którą znojem i pracą utrzymała. Liczne fotografje synów i córek przenosiły myśl jej do lat minionych, lat pełnych ruchu i gwaru, napełniającego ongiś te skromne izdebki, z których wyszły na szeroki świat wielkie postacie i pracownicy Pana. N. o. w p.


Szczęście rodzinne.


Rodzina pijaka.

Adam Stodor.

Otośmy przyszli

Otośmy przyli do Ciebie
we czworo:
kobieta moja, i moje dzieciny
i ja, o Marjo, z moją duszą chorą.

I spójrz: klękają one trzy bez winy
i, patrząc k' Tobie, rozpoczęły pacierz
cichy. anielski, miły Ci, jedyny...

Ach, one wiedzą, iżeś dobra Macierz
tym, którzy do Cię wierzący przychodzą,
że próżno pytać: A moc moją znacież?

W oczach mej drogiej — spójrz — perły się rodzą,
perły łez czystych, trysłe z serca głębi
a łzy do Ciebie zawsze wstęp znachodzą —

a z matką dzieci o sercach gołębi,
nietkniętych jeszcze przez życia przypadki —
życia, co serce truje, nęka, ziębi —

przyszły k' Tobie, jako polne kwiatki,
wznoszą swe cudne, anielskie wejrzenia,
do ich Jezuska Przenajświętszej Matki.

A poza nimi w ekstazie marzenia,
zapatrzon w ust Twych litosne uśmiechy,
tajemniczego pełen w duszy drżenia,

stoję skruszony ja z mojemi grzechy...

— — — — — — — — —

O Marjo, Marjo, Gwiazdo pocieszenia!
na Światło wywiedź mnie z udręczeń cienia,
otocz mnie cudem Twej świętej opieki —
patrz, łzami mokre znowu me powieki,
bo znam me winy.

Knajpa, — to mordowanie umysłów i zanik serc, hodowla złych instynktów i chorób, to przyczyna domowej nędzy moralnej i materjalnej.

Gabrjela Zapolska.

LIST CHRZESTNEJ MATKI

Kochana Marysiu!

W dzisiejszym liście chciałabym Ci, Marysiu Kochana, zwrócić uwagę na jedną z najzdradliwszych chorób wieku dziecięcego — na chorobę angielską. Chorobę tę nazwałam zdradliwą dlatego, że przychodzi ona zwykle bez gorączki, przez co wiele matek nawet nie wie o jej początkach. Tylko baczny i troskliwy wzrok matki kochającej dostrzeże ją w początkach i zaradzi zawczasu złemu. Główne cechy choroby angielskiej to pocenie się główki dziecka podczas snu, bardzo nieforemna klatka piersiowa, miękkie łopatki, często wykrzywiony kręgosłup, a przedewszystkiem blady, ziemisty wygląd dziecka, które ma skłonność do przejadania się. Jeżeli temu cierpieniu nie zaradzimy wcześnie, nie wyrośnie nigdy z dziecka człowiek zdrowy, zdolny do pracy fizycznej. Chcąc zabrać się do racjonalnego leczenia tej zdradliwej choroby nie potrzebujemy się uciekać do specyfików aptecznych, a poprzestańmy na racjonalnem odżywianiu dziecka, doskonałem przewietrzaniu mieszkania, niepoceniu dziecka przez usuwanie zbytecznych poduszek, czystości ciała, przebywaniu na świeżem powietrzu i w słońcu, a w starszym wieku reszty dopełni wychowanie fizyczne. Mleko powinno być podstawą odżywiania dziecka. Inne pokarmy czy to mączne, czy mięsne w miarę możności. Najbaczniejszą uwagę zwrócić należy na spożywanie przez dzieci, jarzyn oraz owoców, a przedewszystkiem owoców południowych, jak pomarańcz, bananów. Posiadają one bowiem bardzo wielką ilość składników życiowych czyli witamin. Kogo nie stać na owoce drogie — południowe, niech poda dziecku sok z marchwi, tarte jabłko lub miąższ pomidorów bez skórki i pestek. Bez spożywania owoców i jarzyn nie można sobie wyobrazić leczenia angielskiej choroby. Ze wszystkich środków aptecznych jedyny jest odpowiedni do stosowania tran, który posiada olbrzymią ilość witamin potrzebnych do leczenia angielskiej choroby. Najlepiej stosować czysty rybi tran bez żadnej domieszki, gdyż działanie czystego tranu jest stokroć większe aniżeli działanie emulsji, a przykrość zażywania daleko mniejsza. Nie zapominaj o tem, Marysiu Kochana, że tran podawać można dzieciom tylko przez miesiące zimowe, gdyż podczas lata tran prędko się psuje i staje się niestrawny.

Jak ułatwić sobie podawanie tranu dzieciom? Otóż przyzwyczaić je trzeba do przyjmowania z początku w bardzo małych dawkach, które zwiększa się powoli. Rozpoczynamy najpierw od podawania raz dziennie małej łyżeczki, a pod koniec zimy do podawania trzech łyżeczek dziennie — rano, w południe i wieczorem przed jedzeniem. Ponieważ tran ma niemiły zapach i smak, którego dzieci nie znoszą, należy łyżkę wytrzeć dobrze cytryną, nalać tranu, a kilka kropli cytryny zostawić na drugiej łyżeczce do popicia. Można też w braku cytryny dać dziecku do ust miętowy cukierek. Kiedy cukierek rozpuścił się już do połowy w ustach podać prędko tran na łyżce, a dziecko przykrego smaku nie poczuje nawet. Pamiętaj Marysiu, że płacz i grymasy dziecka na widok tranu nie powinny osłabić twej woli i powstrzymać cię od podania tego przykrego lecz bardzo skutecznego lekarstwa. Dziecko, zażywające tran przez zimowe miesiące staje się silne i pozbywa się prawie zawsze wszelkich skłonności do angielskiej choroby i skrofułów. Nie zapominaj więc o tem, lecz bądź konsekwentna w pielęgnowaniu swego dziecka.

Bogu Cię polecam wraz z dzieckiem

Twa matka chrzestna.

ZŁA METODA

— Ach proszę pani, ci mężczyźni nie mają pojęcia o wydatkach domowych! Niech sobie pani wyobrazi: mój mąż uważa zawsze, że nasz dom za wiele kosztuje. Sam zawiaduje naszą kasą, a to na nic, bo kiedy go proszę o pieniądze, to mi wciąż wydziwia: Co, znowu? Chyba gubisz te pieniądze, co ci daję? —

— Więc jakże pani sobie radzi? —

— No, teraz znalazłam sposób: wystawiam mu rachunki... —

— I on coś z nich rozumie? —

— Ależ nie! Biedaczysko!... Wie pani, że mężczyźni wcale sobie nie zdają sprawy z tego, ile co kosztuje, ani z tego, ile trzeba wydać na utrzymanie. Czy sądzi pani, że mój mąż wie, ilę u nas wychodzi kawy na tydzień, albo ile kosztuje mięso czy kartofle?... Zaledwie co do ceny chleba — to ma trochę pojęcia, bo się o tem mówi na zebraniach robotniczych. Ale co do reszty... —

— Poco jednak te podstępne sztuczki — nie rozumiem... —

— Jakto, naprawdę pani nie rozumie? To przecie takie proste. Są rzeczy, na których mężczyźni zupełnie się nie znają. Więc np. mój mąż nie wyobraża sobie wcale, że mogę potrzebować mnóstwa koniecznych rzeczy: torebki, klamry do paska, wstążki do kapelusza, rękawiczek... —

— I cóż z tego? —

— Więc odpowiada mi zawsze: „Znowu ci się czegoś zachciewa, mój Boże! Czy chcesz nas zrujnować?" —

— Trochę go rozumiem, biedaka, bo chyba nie zarabia tak wiele.

— Tak, pani jest zanadto dla wszystkich wyrozumiała. Ale co to mówiłam? Aha, że potrzebuję mnóstwa rzeczy, a mój mąż nie chce temu wierzyć, więc pomnażam trochę rachunki. —

— Pomnaża pani rachunki? —

— Ano tak, proszę posłuchać: kawy zapisuję półtora funta zamiast funt. Masła kupiłam funt: dodaję pięćdziesiąt groszy na cenie. Naprawa bucików: piszę o złotego więcej. —

— Nie wiem doprawdy, co z tem ma wspólnego pani klamra do paska? —

— Ee, przecież chyba pani rozumie mój mały podstęp: z tej różnicy w rachunku opłacam moje drobne zakupy — no,. i mam w domu święty spokój! Cóż pani na to powie? —

— Wreszcie pojmuję. Ależ pani zdaje się być dumną z tego podstępu?

— Dumną nie jestem, ale niezadowoloną też nie!.. —

— A coby to było, gdyby mąż pani robił to samo? —

— Jakto? —

— No, gdyby wracając z zapłatą tygodniową powiedział pani: zarobiłem np. 70 złotych, zamiast 90-ciu, które rzeczywiście zarobił? —

— Oho, jabym się oszukać nie dała, bo ja zawsze wiem, ile on zarabia! Zresztą mąż i tak ze mną niesłusznie postępuje, bo powinien oddawać swój zarobek mnie, jako gospodyni, co ma cały dom wykarmić!!... —

— Może to i racja. Ale wszystko się ze sobą wiąże: gdy mąż pani zauważył, że pieniądze za prędko wychodzą, wolał je u siebie zatrzymywać. Pani się broni, oszukając go — na czem to się skończy? —

— Nie myślę o tem... —

— Pewnego dnia podstęp się odkryje, a wtedy biada pani... —

— Ee, tak nie będzie.. —

— Tak się zawsze mówi... —

— To niech mi pani poda lepszy sposób? —

— Proszę trochę skontrolować swoje wydatki i przez pewien czas ograniczyć się do tych, które są ściśle niezbędne. Proszę je uczciwie i dokładnie zapisywać. Mąż pani będzie pewno zachwycony tem, że wydatki zmalały i postara się kupić pani jakiś prezencik. A może panią zapyta, czy nie ma pani jakich potrzeb co do swego ubrania. W ten sposób miałaby pani pokój w duszy, no i wkońcu wszyscy na tem skorzystają. —

— Ano dobrze, mogę spróbować. —

Z franc. oprac. F. SUCH.

NASZE ZDROWIE

Brudne ręce są zazwyczaj najpierwszym rozsadnikiem wszelkiej zarazy, dlatego zalecamy bardzo, żeby rodzice zwracali na to uwagę i kazali dzieciom myć ręce przed każdem jedzeniem bez wyjątku. Dorośli nie powinni również zaniedbywać mycia rąk przed jedzeniem. Wogóle im częściej tem lepiej.

Na zły obieg krwi przejawiający się w marznięciu nóg należy robić kąpiele nożne w sposób następujący: najpierw umoczyć nogi w gorącej wodzie, trzymając je dwie lub trzy minuty, potem na pół minuty zanurzyć je w wodzie zimnej (tylko nie lodowatej, o pokojowej temperaturze), znowu włożyć je do wody gorącej i to powtórzyć trzy albo cztery razy. Przyczyni się to niewątpliwie do wywołania lepszego obiegu krwi.

Na niedokrwistość, inaczej — anemja, doskonały jest następujący preparat: Wziąć dwie łyżki płatków owsianych, zalać czterema łyżkami gotowanego, zimnego mleka i zostawić nakryte przez 12 godzin, żeby rozmiękły. Potem dać trochę cytrynowego soku, garść orzechów drobno krajanych, dwa na tarce utarte jabłka i trochę miodu, wymieszać dobrze i brać po dwie, lub trzy łyżki dziennie. Środek ten dobry jest także dla dzieci, tylko naturalnie mniejszym dzieciom trzeba dawać mniejsze dawki.

Środek na porost włosów. Wziąć 2 gramy taniny, 50 gramów gliceryny, 10 gramów wody kolońskiej i 150 gramów alkoholu. Przed każdem użyciem potrząsnąć butelką, żeby płyn się zmieszał i nacierać codziennie głowę wieczorem czystym płatkiem, który należy często zmieniać.

PRZEPISY GOSPODARSKIE

Sucharki dla chorych lub dla dzieci. 280 gramów cukru-mączki z 4-ma całemi jajami i 4-ma żółtkami ubijać przez pół godziny na pianę. Dodać 310 gramów dobrej mąki, wymiesić i wyłożyć na blachę wysmarowaną świeżem masłem i posypaną mąką. Piec trzy kwadranse w letniej rurze. Sucharki te trzymają się bardzo długo.

Budyń z jarzyn, doskonały na post. 30 gr. masła ubić dobrze z dwoma łyżkami kwaśnej śmietany i dwoma żółtkami. Potem dodać rozmoczone, dobrze w mleku rozdrobione pół bułki bez skórki, dalej 240 gramów różnych gotowanych i przetartych jarzyn, jak kartofle, marchewka, kapusta, selery, galarepa, groszek, pół łyżeczki drobno posiekanej pietruszki i wkońcu dobrze ubitą pianę z 2-ch białek, wszystko wymieszać starannie, nałożyć do rondelka do zapiekania, wysmarowanego masłem i upiec w rurze. Do tego można dać sos grzybowy albo pomidorowy.

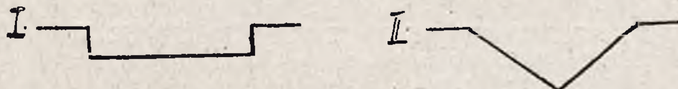
C z e k o l a d o w y k e k s. Bardzo smaczny. Wziąć masła $^1/_2$ funta, 350 gr. cukru-mączki, utrzeć do białości, dodać 6 żółtek, znowu ucierać, potem dodać mąki 1 funt, sypiąc potrochu, ucierać w dalszym ciągu, dodawać szklankę mleka także potrochu, przyczem uważać, żeby ciasto nie było ani za rzadkie, ani gęste. Dać pół funta rodzynków czarnych, dobrze przedtem opłókanych i osuszonych, niecałe $^1/_4$ funta kakao (całe $^1/_4$ funta da więcej goryczy) łyżeczkę cynamonu, wciąż dobrze mieszać, dodać pianę z 6 białek i na końcu proszek Luba. Znowu wymieszać starannie, nałożyć do podłużnej formy masłem wysmarowanej i piec w rurze na wolnym ogniu pół godziny, potem na większym. Próbować patyczkiem, gdy będzie czysty — znaczy ciasto gotowe.

DLA NASZYCH GOSPODYŃ

Lęgi kurcząt

Chociaż to dopiero luty, musimy zawczasu już omówić sprawę lęgów, gdyż chcąc uzyskać dobre rezultaty w chowie kur, trzeba koniecznie mieć wczesne kurczęta. Późno wylężone — nie dadzą się dobrze spieniężyć jako sztuki rzeźne, ani też nie będą wartościowym materjałem do chowu. — Dlatego najpóźniej około połowy marca trzeba zacząć już nasadzać kury. Coprawda w tym czasie rzadko które chcą siedzieć, ale można wtedy zastosować dobry sposób nasadzania przymusowo indyczki, która bardzo troskliwie jajkami się opiekuje.

Nasiadki umieszczamy w miejscu spokojnem, gdzie nie będą ich niepokoiły żadne stworzenia: drób, myszy i t. p. Na gniazdo użyjemy skrzynkę, którą wyściela się słomą, a na wierzchu sianem. Trzeba dbać o to, aby dno gniazda było zupełnie równe, tak, aby jajka nie zsuwały się na siebie, gdyż mogą się łatwo stłuc (rysunek I i II).



Przekrój dobrze usłanego gniazda — jajka leżą na jednej płaszczyźnie.

Przekrój wadliwego gniazda — jajka leżą jedne na drugich.

Nie należy też nigdy podkładać nasiadce za wiele jaj, których obsiąść nie jest w stanie, a może je zbić, lub zaziębić (rysunek III). Zależnie od wielkości nasiadki podkładamy od 13—18 jaj pod jedną.

Wybór kwoki ma pierwszorzędne znaczenie. Powinna to być kura duża, spokojna, którą musimy pozbawić pasorzytów przez natarcie proszkiem. Następnie nasadzamy ją na jajkach porcelanowych, a o ile je przez parę dni dobrze wysiaduje, podkładamy prawdziwe. — Kwokę zsadzamy codzień na kilkanaście minut, dając ziarno, wodę i węgiel drzewny.



Kura, której podłożono zawiele jaj — nie może ich należycie obsiedzieć

Niezmiernie ważny jest dobór jaj wylęgowych, od czego głównie zależy wynik lęgu. Bierzemy więc tylko jajka 1) jak najświeższe, możliwie nie starsze niż tygodniowe, 2) odpowiednio wielkie (od 52—60 gramów) — gdyż z większego jajka wylęże się silniejsze kurczę, 3) jajka o normalnym kształcie, (nie za okrągłe, lub za duże) niepęknięte, o gładkiej, silnej skorupce. — Jajka przeznaczone do wylęgu przechowujemy w chłodnej temperaturze, chroniąc jednak przed dostępem mrozu.

Piątego dnia lęgu należy jajka prześwietlić i odrzucić niezalężone, aby nie zabierały miejsca pod kurą.

Nie mając kupnych aparatów do prześwietlania, wykrawamy w kawałku tektury owalny otwór, mniejszy niż jajko, a przykładając jajko do otworu, przed lampę, zobaczymy wyraźnie jego wnętrze. O ile jest dobrze zalężone, zauważymy ruchomą ciemną plamkę, od której rozchodzą się drobne, czerwone żyłki. Jajko niezalężone jest przejrzyste.

Jajka czyste, zabrane z pod nasiadki piątego dnia lęgu, nadają się doskonale do karmienia wylężonych piskląt.

Podczas klucia, które rozpoczyna się już około 20-go dnia lęgu, nie należy nasiadki niepokoić, ani unosić, gdyż możemy zaziębić kurczęta.

Gdy się już wszystkie pisklęta wykluły (słabowite i kaleki odrazu usuwamy), przenosimy je z kurą do ciepłej i jasnej ubikacji i umieszczamy na miękkiej ściółce.

O wychowie kurcząt — pomówimy w następnym numerze.

Mrs.

(Rysunki podług podręcznika dr. J. Szumana „Hodowla drobiu".)

Kalendarzyk ogrodniczy na luty

O ile już ziemia odmarzła, możemy w końcu lutego wykonać niektóre gruntowe zasiewy, jako to: marchwi, szpinaku, pietruszki, bobu, rzodkiewki i salcyfji, cebuli białej i żółtej.

W inspektach, pomiędzy rozsadą sałaty, siejemy rzodkiewkę i buraczki ćwikłowe.

Ogórki, odmian inspektowych, siejemy w doniczki, później wysadzimy je w inspektach.

Kartofle, rychlikami zwane, gdyż jest to odmiana najwcześniejsza, rozkładamy na stołach w ciepłym pokoju, aby kiełkowały, później zaś wysadzamy je w inspektach i do gruntu. Gatunki wczesnych kartofli są: Erstling Marjolin i wczesne różowe Amerykany.

Ogród warzywny należy gruntownie nawieźć przynajmniej co dwa lata.

Sad

W czasie odwilży, pod koniec miesiąca, przycinać drzewa owocowe. Przed przycinaniem drzewek formowanych, należy oswobodzić je z więzów przeszłorocznych, które mogłyby drzewkom zaszkodzić wpijając się w korę.

Krzewy owocowe: agresty, porzeczki i maliny należy również oczyścić. Gałązki stare, suche, omszone, wyciąć i spalić; u malin należy pędy zeszłoroczne skracać o ¼ długości, dobrze jest jaknajwięcej rozsadzać krzaki malin.

Odmładzać drzewa, które są zbyt stare i rozrosłe, przestające rodzić lub rodzące zbyt drobne owoce. Robota ta polega na skracaniu o ⅓ lub o ½ gałęzi i konarów i na wycinaniu zbytecznych. Rany należy wygładzić nożem i zasmarować maścią ogrodniczą. Odmładzać można jabłonie i grusze, rzadko zaś śliwy; czereśnie i wiśnie nie lubią przycinania.

Odmiany drzewek owocowych, wcześnie kwitnących, obłożyć grubo i szereko śniegiem, ażeby opóźnić kwitnienie i przez to uchronić kwiaty od przemarznięcia.

Spryskujemy drzewa owocowe i krzewy mlekiem wapiennem z lasowanego świeżo wapna na 100 litrów wody — 6 kg wapna a do bielenia drzew (tylko starych) temże wapnem do-

dajemy do 100 litrów mleka wapiennego — 10 litrów karbolineum.

Odkrywamy i przycinamy winorośle w końcu lutego.

Szczepimy czereśnie i wiśnie wysokopienne w szkółce drzewek owocowych, częściowo grusz i jabłoni.

Przycinamy drzewka okulizowane zeszłego roku na 10 cm długie czopki, nad oczkiem szlachetnem. Dziczki, których oczka nie przyjęły się, szczepimy w „sarnią nóżkę".

Gatunki najlepsze drzew brzoskwiniowych do sadzenia są: Surpasse Amdsen, Aleksander, Hale's Early, dojrzewające u nas pod południową ścianą domu, w lekkiej ziemi, niekiedy w końcu czerwca, a najpóźniej lipca. Grosse Mignonne, doskonała, duża, piękna, dojrzewa w końcu sierpnia, lub początku września. Z nektaryn, t. j. brzoskwiń gładkich, o smaku muszkatułowym (Brugnon), Boston, Lord Napier, Bowden i t. p. W ogólności, odmiany dojrzewające we Francji, we wrześniu, u nas mogą być hodowane tylko pod ścianą domu południową. Odmiany amerykańskie okazały się wytrzymalsze i zdrowsze od innych; że zaś rodzą obficie, piękne i smaczne owoce, a zawsze dojrzewają, więc odmiany te warto hodować. Hodowla brzoskwiń pod szkłem, nawet bez ogrzewania, ma u nas przyszłość zapewnioną.

ROBOTY RĘCZNE

HALKA TRYKOTOWA, bardzo praktyczna i łatwa do zrobienia. Zacząć od dołu. Nabrać 165 oczek włóczki (kto chce może łączyć nitkę włóczkową z jedwabną). Przerobić 3 rzędy ściegiem podwiązkowym (zawsze na dobrą stronę). Następnie robić ściegiem żersejowym (1 rząd na dobrą stronę, 1 rząd naodwrót) używając już tylko włóczki, bez domieszki jedwabiu. Przerobić naprzemian: raz 10 rzędów drutami grubszemi, i raz 5 rzędów drutami cieńszemi. Robić w ten sposób tak długo aż robota będzie miała 55 cm. licząc od dołu wzwyż. Zaznaczamy, że ten wymiar może być większy lub mniejszy stosownie do wzrostu danej osoby. Po skończeniu 10-go rzędu, zrobionego grubszemi drutami, wziąć cieńsze druty i przerobić 1 rząd w sposób następujący: 2 oczka na dobrą stronę, 2 oczka przerobić razem, 2 oczka na dobrą stronę, 2 oczka razem i tak cały rząd. Wówczas będzie na drutach 125 oczek. Teraz przerobić 4 rzędy drutami cieńszemi, ściegiem żersejowym, a rząd 5 przerobić znowu w sposób następujący: 2 oczka na dobrą stronę, 2 oczka razem, 2 oczka na dobrą stronę, 2 oczka razem i tak cały rząd. Wtedy będziemy mieli na drutach ogółem 90 oczek. Robić dalej ściegiem podwiązkowym grubemi drutami i znowu łącząc nitkę wełnianą z nitką jedwabną, przyczem w 1-szym rzędzie znowu przerabiamy 2 oczka, potem dwa oczka razem, znowu przerobić, 2 oczka razem i t. d. Wówczas będziemy mieli 70 oczek na drutach, jesteśmy wreszcie przy karczku i robimy równo ściegiem podwiązkowym. Kiedy karczek będzie miał 6 cm. wysokości — trzeba rozdzielić robotę na dwie części i robić tylko jedną połowę, przerabiając 2 oczka razem co 3 rzędy od lewej strony drutów, czyli od strony dekoltu, przyczem te 2 oczka przerabiamy razem w taki sposób żeby były w odstępie 2-ch oczek od końca drutu. Robimy tak aż otrzymamy od strony lewej 14 zmniejszeń. Zaczynając od 3-go zmniejszenia, tak samo zmniejszamy z drugiej strony drutów, na wycięcie rękawa, przyczem znowu przerabiamy razem 2 oczka, uważając, żeby były na 2 oczka od końca drutu. W ten sposób otrzymamy z prawej strony 12 zmniejszeń i wówczas będziemy mieli na drutach tylko 9 oczek, od których zaczyna się ramiączko. Robić tych 9 oczek przez 25 rzędów (zwracamy uwagę, że chcąc przedłużyć halkę, wystarczy czasem przedłużyć samo ramiączko zamiast przedłużać halkę). Zrobiwszy te 25 rzędów, zaczynamy opuszczać po 1-m oczku z każdej strony drutów, co 2 rzędy, aż zejdziemy na nic. Z chwilą gdy zaczynamy opuszczać po 1-m oczku, robimy zaraz dziurkę. Wykonuje się ją w ten sposób, że należy zgubić dwa oczka w środku druta, przyczem w następnym rzędzie nawijamy dwie nitki, w zastępstwie tych dwóch zgubionych oczek. Drugą połowę karczka wykonujemy w ten sam sposób. Druga część halki, to jest plecy, są takie same jak przód, tylko zamiast robić dziurkę w ramiączku, trzeba przyszyć guzik. Boki należy połączyć szwami.

RADY PRAKTYCZNE

SZCZOTKI, KTÓRE ZBYT ZMIĘKŁY PRZEZ UŻYCIE, zanurzyć w dość silnym roztworze ałunu, a potem wysuszyć, stawiając je włosiem wdół.

GRZEBIENIE czyszczą się najlepiej starą szczoteczką do zębów, umoczoną w amoniaku. Wypłókać potem letnią wodą i wysuszyć, wieszając zębami wdół.

MĘTNE PLAMY NA POLITURZE znikną, jeśli je przetrzeć krajanemi w plasterki surowemi kartoflami. Potem wytrzeć do sucha płatkiem wełnianym.

ZAPACH RYBY LUB ŚLEDZI na widelcach, nożach czy rękach znika przez natarcie popiołem z węgla kamiennego.

BRUDNE SZALE KUCHENNEJ WAGI czyszczą się doskonale mieszaniną octu i soli, potem należy je przetrzeć dobrze suchą mąką.

JAK ZABEZPIECZYĆ KARTOFLE. Kartofle w piwnicy nie będą gniły, jeśli podłogę, na której leżą, posypiemy niegaszonem, sproszkowanem wapnem. Na to należy dać warstwę kartofli na wysokość około 12 cm., znowu wapno i t. d.

ALUMINJOWE NACZYNIA nie powinny być używane do potraw, do których wchodzą: śmietana, ocet, cytryna i wogóle wszelkie kwasy. Pozatem nie należy nigdy przechowywać potraw w aluminjowych naczyniach.

MOSIĘŻNE CZĘŚCI kuchennej płyty albo klamki od drzwi należy zawsze przecierać gazetą, jest to najprostszy sposób utrzymania ich długo w czystości.

BRUDNĄ CERATĘ zmywa się ciepłym roztworem mydlanym. Przetrzeć ją zanim wyschnie, a potem wziąć miękką szmatkę umoczoną w oleju lnianym i natrzeć dobrze ceratę; chroni to znakomicie od pękania.

Humor



I my mamy być podporą rodziny!!!

Abonament roczny pod opaską . . . . 2,50 zł
W abonamencie wspólnym od 10 egz. rocznie . . . . 2,— zł
Telefon nr. 15-27 Konto czekowe 200 368

Ogłoszenia: umieszczone na całej stronie . . . . . . 300, zł
1 mm 1 łamu . . . . 0,29 zł
Gazeta dzieli się na 4 łamy.

Wydawca: Związek Kobiet Katolickich w Poznaniu. Za redakcję: Janina Kaźmierska. Adres redakcji: Gazeta dla Kobiet Poznań, Al. Marcinkowskiego 1. — Tłoczono w Drukarni św. Wojciecha w Poznaniu na papierze z własnej Fabryki papieru „Malta".